



année 2011

## Brownies made in USA



**Ingrédients pour 10 personnes** : 375 g de beurre salé, 375 g de chocolat, 6 oeufs, 1 cuiller à café d'extrait de vanille, 500 g de sucre, 225 g de farine, 300 g de cerneaux de noix

Faire fondre le beurre et le chocolat.

Dans un cul de poule, mélanger les oeufs et le sucre, la vanille et la farine. Mélanger les deux appareils (préparations) et ajouter les noix.

Verser dans un moule carré ou le Flexipat. Faire cuire pendant 25 minutes à 180°C. Laisser refroidir et découper en carrés.

[www.cuisineplurielle.com](http://www.cuisineplurielle.com)  
[cuisineplurielle@hotmail.fr](mailto:cuisineplurielle@hotmail.fr)  
Conseillère Demarle/Flexipan